



La carne que une: Braford inauguró su espacio gastronómico en la Expo Rural 2025 con identidad, fuego y sabor

En el marco de la 137ª Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional, la Asociación Braford Argentina inauguró oficialmente su espacio gastronómico en la Expo Rural 2025. Lo hizo con un mensaje claro: poner en valor la carne Braford como un producto premium de excelencia, que es fruto de una ganadería eficiente, sustentable y comprometida con el bienestar animal.

El nuevo espacio, que estará activo durante toda la muestra, es una propuesta conjunta de la Asociación Braford, la empresa Abuelo Julio—especializada en producción y exportación de carne premium Braford—y el reconocido maestro del fuego Lisandro “Chano” María, referente nacional del asado con cuero.

La Asociación no pudo haber elegido mejor fecha: el Día del Amigo. Y fue ese espíritu de encuentro el que se respiró en cada palabra, en cada gesto y en cada bocado.

Juan Manuel Alberro: "Carne, cultura y amistad"

El presidente de la Asociación Braford Argentina, Juan Manuel Alberro, fue uno de los encargados de dar la bienvenida. “Pensando en la carne y los amigos, en la cultura argentina eso va muy de la mano. Por eso es un lindo día para estar presentando esto”, comenzó diciendo con entusiasmo.

Alberro remarcó que la carne Braford no solo es de primera calidad, apta para los mercados más exigentes del mundo, sino que además representa una forma responsable y moderna de producir. “La raza se caracteriza por su mansedumbre, lo que permite trabajar en buenas condiciones de bienestar animal, cuidar a nuestro personal y producir de forma eficiente, lo que también impacta positivamente en el medio ambiente”, explicó.

Con convicción, invitó a los productores a seguir apostando por esta raza. “Producir, engordar y llevar Braford a la mesa es una manera de ofrecer un producto de excelencia, y es una alegría enorme poder mostrarlo en este espacio”, cerró.

Chano María: "El fuego es unión y raíz"

Con su tradicional bombacha, alpargatas y cuchillo al cinto, Chano María llevó la emoción del asado al plano simbólico. “El fuego es lo que congrega, lo que suma. El fuego es para un mate, para un asado, para compartir. Y por eso tiene tanto que ver con el Día del Amigo”, dijo, ante un público que lo escuchaba con atención mientras crepitaban las brasas.

El fundador de la Fiesta Nacional del Asado con Cuero rindió homenaje a los gauchos que le enseñaron el arte de asar, y defendió las raíces criollas con autenticidad. “Un asador de



verdad nunca está con botas de cuero. El asado es trabajo, es laburo, es cultura popular”, lanzó, entre aplausos.

Pero también hizo foco en el valor del bienestar animal y la trazabilidad en la cadena de la carne. “Cuando el animal es bien tratado, se nota. No hay desperdicio, la carne tiene otra calidad. Hoy los mercados lo piden y nosotros lo hacemos posible desde el campo”, explicó.

Sebastián Castillo: "Mostrar al consumidor lo que pasa en el campo"

Por su parte, Sebastián Castillo, de Abuelo Julio, puso el foco en la importancia de visibilizar el esfuerzo ganadero y conectarlo con el consumidor final. “Nos une el amor por el Braford y la pasión por hacer. Nuestro desafío es lograr que todo lo que pasa en el campo, todo ese esfuerzo diario, se refleje en la última milla, en lo que se ve, se prueba y se disfruta en el plato”, afirmó.

La empresa, que exporta carne Braford a mercados de alto valor y que también abastece el mercado interno con productos premium, se sumó al proyecto con el objetivo de que más personas puedan conocer las bondades de esta carne. “Que la gente se acerque, que haga fila para un sándwich, que pregunte de dónde viene esa carne, cómo se produjo... eso nos motiva a seguir. Porque hay una historia detrás de cada bocado”, dijo Castillo.

Carne, identidad y experiencia

El nuevo espacio gastronómico de Braford Argentina en la Rural 2025 no es solo un puesto de comida: es una experiencia. Allí se puede degustar carne de altísima calidad, preparada con maestría por Chano María, en un entorno que combina tradición, genética y producción sustentable.

A través de esta iniciativa, la Asociación Braford busca reforzar la conexión entre el productor y el consumidor, mostrando que detrás de un producto gourmet hay genética, pasión y trabajo. Es también una oportunidad para posicionar a la raza como una opción estratégica para quienes buscan eficiencia, calidad y adaptabilidad en sus rodeos.

Con la fuerza del fuego y el sabor de la carne bien hecha, la propuesta logró lo que se proponía: reunir a la gente, celebrar la amistad y poner en primer plano lo mejor de la ganadería argentina. Porque como dijo Chano: “Cuando hay fuego, hay unión. Y cuando hay carne Braford, hay excelencia”.